



**Accompagnement à la mise en place d'une expérimentation d'une légumerie-conserverie
pour la Communauté d'Agglomération du Cotentin
et la Communauté de communes de la Baie du Cotentin**

Accompagnement à la mise en place d'une expérimentation d'une légumerie-conserverie

La problématique

- Les deux intercommunalités de la presqu'île du Cotentin et la Communauté d'Agglomération du Cotentin (CAC) et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin (CCBC) se sont engagées dans l'élaboration d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**.
- Parmi les actions définies et validées, une étude d'opportunité et de faisabilité pour la création d'une ou plusieurs légumeries-conserveries a été lancée et s'est achevée en octobre 2023.**
- Le développement d'une légumerie/conserverie est apparu comme opportun au regard des attentes des acteurs à la fois de la restauration hors domicile publique et privée du territoire**, des volumes conséquents de la production locale de légumes mais insuffisamment consommée à l'échelle de la restauration collective du territoire, de l'absence d'un outil de transformation de légumes et de fruits sur l'une ou l'autre des intercommunalités.
- Parmi les orientations retenues par le comité de pilotage du Projet Alimentaire Territorial, il a été acté l'intérêt de disposer d'une seule légumerie-conserverie dans un premier temps pour les deux intercommunalités.
- Fort de ces données encourageantes, le comité de pilotage du Projet Alimentaire Territorial souhaite engager une démarche de développement d'un outil de transformation sous une forme expérimentale et à partir d'un site préalablement identifié

Clients	- CA du Cotentin - CC Baie du Cotentin
Année	2025



Notre action

La mission d'accompagnement est divisée en trois phases :

Phase 1 – Etude juridique

- Il s'agit à partir d'exemples d'étudier les caractéristiques des différentes formes juridiques.
- Deux scénarios seront détaillés afin de déterminer lequel est le plus approprié pour le développement de l'expérimentation.
- Une grille d'évaluation et d'aide à la décision viendra compléter cette première phase.

Phase 2 – Accompagnement à l'expérimentation

- Cette étape consiste à définir le business plan de l'expérimentation : qu'est-ce que l'on produit, qu'est-ce que l'on vend, à qui, comment et avec quels moyens ?
- Une analyse précise du site sera élaborée visant à déterminer sa capacité à produire, les aménagements et équipements nécessaires.
- Puis le business plan sera complété avec un plan de financement et un prévisionnel d'exploitation.
- Ce dernier sera assorti d'un planning de déploiement et d'une feuille de route quant aux démarches administratives et juridiques ou encore aux formalités des engagements avec certains de la restauration collective mais également privée.

Phase 3 – Choix de l'exploitation

- Définition du cahier des charges de l'AMI et rédaction
- Analyse des offres selon une grille de critères préalablement élaborée et rédaction du rapport d'analyse des offres
- Mise en place d'un suivi de l'expérimentation sur la base d'indicateurs d'évaluation

